

⑨ 日本国特許庁(JP)

⑩ 特許出願公開

⑫ 公開特許公報(A)

平4-207145

⑤ Int. Cl.⁵

A 21 D 2/34
2/36

識別記号

庁内整理番号

9162-4B
9162-4B

⑬ 公開 平成4年(1992)7月29日

審査請求 未請求 請求項の数 2 (全11頁)

⑭ 発明の名称 パン

⑯ 特 願 平2-338742

⑰ 出 願 平2(1990)11月30日

⑱ 発 明 者 江 口 喜 久 二 福岡県福岡市早良区室見4丁目19番7号
⑲ 出 願 人 江 口 光 市 郎 福岡県福岡市早良区室見4丁目19番7号
⑳ 代 理 人 弁理士 綾 田 正 道 外1名

明 細 書

1. 発明の名称

パン

2. 特許請求の範囲

- 1) 小麦粉に、副原料と、搾潰したレバーを裏漉して形成したレバーペーストにミカンやオレンジ等の柑橘類、イチゴ、ブドウ、イチジク等のように糖度、クエン酸、アミノ酸の含有量の多い果物の果汁を加えて形成した混合液と、を加えたのち混捏してパン生地を形成し、これを常法により発酵させてから焼き上げたことを特徴とするパン。
- 2) 小麦粉に、副原料と、ミカンやオレンジ等の柑橘類、イチゴ、ブドウ、イチジク等のように糖度、クエン酸、アミノ酸の含有量の多い果物の果汁と、を加えたのち混捏してパン生地を形成し、これを常法により発酵させてから焼き上げたことを特徴とするパン。

3. 発明の詳細な説明

(産業上の利用分野)

本発明は、健康に寄与する健康食品としてのバ

ン、特にレバーと果汁を加えたパンおよび果汁を加えたパンに関する。

(従来技術)

レバーはビタミンの宝庫で、特にビタミンA効力が43000IUと豊富で幼児や虚弱体質の人達にはその摂取が奨励されている。

(発明が解決しようとする課題)

しかしながら、このようにビタミンの宝庫であるレバーではあっても、その特有な臭気のために食べることができない人が多い。

又、従来レバー料理法は、これを水につけて血液等を十分に洗い流しているから、これらに含まれる栄養分を流出させてしまっているという問題があった。

本発明は、このような従来事情に鑑み、本発明者が鋭意研究の結果完成したものであり、その目的とするところは、レバー特有の臭気が少なく、柑橘類等の果物特有の甘みと匂いがあり、従来レバーを食べることができなかった老人や子供でも手軽に食べることができると共にレバー特

有の効力であるレチノールとビタミンA効力の散逸を最小限に押えた健康食品としてのパンを提供することと、柑橘類等の果物特有の甘みと匂いがあるパンを提供することにある。

(課題を解決するための手段)

前記目的を達成するための手段として、請求項1記載のパンでは、小麦粉に、副原料と、搗潰したレバーを裏漙して形成したレバーペーストにミカンやオレンジ等の柑橘類、イチゴ、ブドウ、イチジク等のように糖度、クエン酸、アミノ酸の含有量の多い果物の果汁を加えて形成した混合液と、を加えたのち混捏してパン生地を形成し、これを常法により発酵させてから焼き上げた構成を採用した。尚、レバーとしては牛、豚、馬、猪、鶏、羊、山羊、鯨、魚等の動物のレバーを使用することができる。又、果物としては糖質含有量が多いミカン(糖質含有量9~12%)、ブドウ(糖質含有量13~18%)、イチゴ(糖質含有量7%)、柿(糖質含有量16%)、オレンジ(糖質含有量7~13%)、イチジク(糖質含有

量7~11%)等を使用し、又、これらを適宜組み合わせる使用することができる。又、小麦粉に入れる副原料としては卵、食塩、砂糖、生姜、牛乳、イースト等の公知のものを適宜選択して使用することができる。

又、請求項2記載のパンでは、小麦粉に、副原料と、ミカンやオレンジ等の柑橘類、イチゴ、ブドウ、イチジク等のように糖度、クエン酸、アミノ酸の含有量の多い果物の果汁と、を加えたのち混捏してパン生地を形成し、これを常法により発酵させてから焼き上げた構成を採用した。

(作用)

本発明のパンは、前記のように構成したので、美味でレバー臭が少なく、しかもレバーに豊富に含まれているレシチンやビタミンA効力の散逸を最小限に押えた栄養価の高いパンを得ることができる。又、本発明では、糖度、クエン酸、アミノ酸の含有量の多い柑橘類等の果汁を生地に加えているので、美味で、かつ風味に優れたパンを得ることができる。

(実施例)

以下、本発明の実施例を詳細に説明する。

尚、本発明は以下に述べる実施例に限定されるものではなく、その要旨を逸脱しない範囲のものは本発明に含まれる。例えば、実施例では小麦粉と副原料にレバーペーストと果汁の混合液又は果汁を加えているが、これ以外に水を加えてもよい。

(実施例1)

①牛レバー水洗い	250g
前記レバーのミキサー掛け	3分
布で裏漙したレバーペースト	200cc
搾り滓(脂肉、繊維廃棄)	20g
②ミカンの果肉と果皮	360g
ミキサー掛け(破砕)	4分
布で搾汁・篩別したミカン果汁	200cc
搾り滓(廃棄)	120g
③前記レバーペースト	200cc
前記ミカン果汁	200cc
生姜汁	10cc

以上を混合してミキサー掛け 4分

混合液の仕上り量 410cc

④前記混合液 90cc

小麦粉(強力粉) 100g

小麦粉(薄力粉) 50g

イースト 4g

砂糖 20g

食塩 3g

卵 2~3個

以上を混ぜ合せてよく混捏する。

次に、これにマーガリン20gを加えてよく混捏する。

上記混捏品を分割して第1発酵をさせる。

形を整え下記の第2発酵をさせる。

温度38℃前後にて30分~40分寝かせて約2倍の見当にし、オーブン(180℃~200℃)にて約20分~30分焼く。

以上のパン製造方法により1個40g~42gのパンを11個得た。

このパンはミカンの香りと甘味が認められ

た。

(実施例2)

①牛レバー水洗い	250g
前記レバーのミキサー掛け	3分
布で裏漉したレバーペースト	205cc
搾り滓(脂肉、繊維廃棄)	15g
②ブドウ(巨峰)の果肉と果皮	300g
皮・種除去しミキサー掛け(破碎)	1分
布で搾汁・篩別したブドウ果汁	225cc
搾り滓(種、皮廃棄)	70g
③前記レバーペースト	200cc
前記ブドウ果汁	200cc
生姜汁	10cc
以上を混合してミキサー掛け	4分
混合液の仕上り量	410cc
④前記混合液	90cc
小麦粉(強力粉)	100g
小麦粉(薄力粉)	50g
イースト	4g
砂糖	20g

ヘタを除去しミキサー掛け(破碎) 1分
 布で裏漉した果汁 170cc
 搾り滓(廃棄) 5g

③前記レバーペースト	100cc
前記イチゴ果汁	150cc
生姜汁	5cc
以上を混合してミキサー掛け	3分
混合液の仕上り量	255cc

④前記混合液	90cc
小麦粉(強力粉)	100g
小麦粉(薄力粉)	50g
イースト	4g
砂糖	20g
食塩	3g
卵	2~3個

以上を混ぜ合せてよく混捏する。

次に、これにマーガリン20gを加えてよく混捏する。

上記混捏品を分割して第1発酵をさせる。

形を整え下記の第2発酵をさせる。

食塩	3g
卵	2~3個

以上を混ぜ合せてよく混捏する。

次に、これにマーガリン20gを加えてよく混捏する。

上記混捏品を分割して第1発酵をさせる。

形を整え下記の第2発酵をさせる。

温度38℃前後にて30分~40分おいて約2倍の見当にし、オーブンで180℃~200℃にて約20分~30分焼く。

以上のパン製造方法により1個40g~42gのパンを11個得た。

このパンはブドウの香りと甘味が認められた。

(実施例3)

①牛レバー水洗い	125g
前記レバーのミキサー掛け	3分
布で裏漉したレバーペースト	105cc
搾り滓(脂肉、繊維廃棄)	10g
②イチゴの果肉とヘタ	180g

温度38℃前後にて30分~40分おいて約2倍の見当にし、オーブンで180℃~200℃にて約20分~30分焼く。

以上のパン製造方法により1個40g~42gのパンを11個得た。

このパンはイチゴの香りと甘味が認められた。

(実施例4)

ミカン果汁	90cc
小麦粉(強力粉)	100g
小麦粉(薄力粉)	50g
イースト	4g
砂糖	20g
食塩	3g
卵	2~3個

以上を混ぜ合せてよく混捏する。

次に、これにマーガリン20gを加えてよく混捏する。

上記混捏品を分割して第1発酵をさせる。

形を整え下記の第2発酵をさせる。

平成 3 年 5 月 23 日

特許庁長官 樋 松 敏 殿



1. 事件の表示

平成 2 年特許願第 3 3 8 7 4 2 号

2. 発明の名称

パン

3. 補正をする者

事件との関係 特許出願人

氏名 江口 光市郎

4. 代理人

〒810

住所 福岡市中央区赤坂 3 丁目 8 番 2 6 号

赤坂エクセル 2 階

氏名 (8512) 弁理士 綾 田 正 道

〒 (092) 711-0093 特

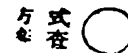


5. 補正の対象

明細書全文。

6. 補正の内容

(1) 明細書を別紙のとおり補正する。



温度 38℃ 前後にて 30 分～40 分において約 2 倍の見当にし、オーブンで 180℃～200℃ にて約 20 分～30 分焼く。

以上のパン製造方法により 1 個 40g～42g のパンを 11 個得た。

このパンはミカンの香りと甘味が認められた。

(発明の効果)

本発明のパンは、前記のように構成したので、レバー臭が少なく、柑橘類等の果物の匂いと甘みがあって、菓子パンや食パンとして最適なパンを得ることができる。又、本発明ではレバーを裏漉してレバーペーストにしたものをパン生地に加えているので、レバーは血液等を含んだものを使用することができ、これによりレバーに豊富に含まれているレシチンおよびビタミン A 効力の散逸を最小限に押えた栄養価の高いパンを得ることができるという効果もある。

特 許 出 願 人

江 口 光 市 郎

明 細 書

1. 発明の名称

パン

2. 特許請求の範囲

1) 小麦粉に、副原料と、搥潰したレバーを裏漉して形成したレバーペーストにミカンやオレンジ等の柑橘類、イチゴ、ブドウ、イチジク等のように糖度、クエン酸、アミノ酸の含有量の多い果物の果汁を加えて形成した混合液と、を加えたのち混捏してパン生地を形成し、これを常法により発酵させて焼き上げたことを特徴とするパン。

2) 小麦粉に、副原料と、ミカンやオレンジ等の柑橘類、イチゴ、ブドウ、イチジク等のように糖度、クエン酸、アミノ酸の含有量の多い果物の果汁と、を加えたのち混捏してパン生地を形成し、これを常法により発酵させて焼き上げたことを特徴とするパン。

3. 発明の詳細な説明

(産業上の利用分野)

本発明は、健康に寄与する健康食品としてのパ

ン、特にレバーと果汁を加えたパン、および果汁を加えたパンに関する。

(従来の技術)

レバーはビタミンの宝庫で、特にビタミン A 効力が 43000 IU と豊富で幼児や虚弱体質の人達にはその摂取が奨励されている。

(発明が解決しようとする課題)

しかしながら、このようにビタミンの宝庫であるレバーではあっても、その特有な臭気のために食べることができない人が多い。

又、従来のレバー料理法は、これを水につけて血液等を十分に洗い流しているから、これらに含まれる栄養分を流出させてしまっているという問題があった。

本発明は、このような従来の事情に鑑み、本発明者が鋭意研究の結果完成したものであり、その目的とするところは、レバー特有の臭気が少なく、柑橘類等の果物特有の甘みと匂いがある、従来レバーを食べることができなかった老人や子供でも手軽に食べることができると共にレバー特

有の効力であるレチノールとビタミンA効力の散逸を最小限に押えた健康食品としてのパンを提供することと、柑橘類等の果物特有の甘みと匂いがあるパンを提供することにある。

(課題を解決するための手段)

前記目的を達成するための手段として、請求項1記載のパンでは、小麦粉に、副原料と、搾潰したレバーを裏漙して形成したレバーペーストにミカンやオレンジ等の柑橘類、イチゴ、ブドウ、イチジク等のように糖度、クエン酸、アミノ酸の含有量の多い果物の果汁を加えて形成した混合液と、を加えたのち混捏してパン生地を形成し、これを常法により発酵させて焼き上げた構成を採用した。尚、レバーとしては牛、豚、馬、猪、鶏、羊、山羊、鯨、魚等の動物のレバーを使用することができる。又、果物としては糖質含有量が多いミカン(糖質含有量9~12%)、ブドウ(糖質含有量13~18%)、イチゴ(糖質含有量7%)、柿(糖質含有量16%)、オレンジ(糖質含有量7~13%)、イチジク(糖質含有量

7~11%)等を使用し、又、これらを適宜組み合わせ使用することができる。又、小麦粉に入れる副原料としては卵、食塩、砂糖、生姜、牛乳、イースト等の公知のものを適宜選択して使用することができる。

又、請求項2記載のパンでは、小麦粉に、副原料と、ミカンやオレンジ等の柑橘類、イチゴ、ブドウ、イチジク等のように糖度、クエン酸、アミノ酸の含有量の多い果物の果汁と、を加えたのち混捏してパン生地を形成し、これを常法により発酵させてから焼き上げた構成を採用した。

(作用)

本発明のパンは、前記のように構成したので、美味でレバー臭が少なく、しかもレバーに豊富に含まれているレチノールやビタミンA効力の散逸を最小限に押えた栄養価の高いパンを得ることができる。又、本発明では、糖度、クエン酸、アミノ酸の含有量の多い柑橘類等の果汁を生地に加えているので、美味で、かつ風味に優れたパンを得ることができる。

(実施例)

以下、本発明の実施例を詳細に説明する。

尚、本発明は以下に述べる実施例に限定されるものではなく、その要旨を逸脱しない範囲のものは本発明に含まれる。例えば、実施例では小麦粉と副原料にレバーペーストと果汁の混合液又は果汁を加えているが、これ以外に水を加えてもよい。

(実施例1)

①牛レバー水洗い	250g
前記レバーのミキサー掛け	3分
布で裏漙したレバーペースト	200cc
搾り滓(脂肉、繊維廃棄)	20g
②ミカンの果肉と果皮	360g
ミキサー掛け(破碎)	4分
布で搾汁・篩別したミカン果汁	200cc
搾り滓(廃棄)	120g
③前記レバーペースト	200cc
前記ミカン果汁	200cc
生姜汁	10cc

以上を混合してミキサー掛け	4分
混合液の仕上り量	410cc
④前記混合液	90cc
小麦粉(強力粉)	100g
小麦粉(薄力粉)	50g
イースト	4g
砂糖	20g
食塩	3g
卵	2~3個

以上を混ぜ合せてよく混捏する。

次に、これにマーガリン20gを加えてよく混捏する。上記混捏品を分割して第1発酵をさせる。形を整え下記の第2発酵をさせる。温度38℃前後にて30分~40分寝かせて約2倍の見当にし、オーブン(180℃~200℃)にて約20分~30分焼く。

以上のパン製造方法により1個40g~42gのパンを11個得た。

このパンはミカンの香りと甘味が認められた。

(実施例 2)

①牛レバー乱切り水洗い	280 g
前記レバーのミキサー掛け	3 分
布で裏漉したレバーペースト	200 cc
搾り滓 (脂肉、繊維廃棄)	20 g
②ミカンの果肉と果皮	170 g
ミキサー掛け (破碎)	4 分
布で搾汁・篩別したミカン果汁	130 cc
搾り滓 (廃棄)	15 g
③前記レバーペースト	200 cc
前記ミカン果汁	100 cc
生姜汁	20 cc
以上を混合してミキサー掛け	1 分
混合液の仕上り量	320 cc
④前記混合液	100 cc
卵黄	100 cc
牛乳	100 cc
砂糖	100 g
塩	2 g
以上を混合した調合液	402 cc

布で搾汁・篩別したブドウ果汁	225 cc
搾り滓 (種、皮廃棄)	70 g

③前記レバーペースト	200 cc
前記ブドウ果汁	200 cc
生姜汁	10 cc
以上を混合してミキサー掛け	4 分
混合液の仕上り量	410 cc

④前記混合液	90 cc
小麦粉 (強力粉)	100 g
小麦粉 (薄力粉)	50 g
イースト	4 g
砂糖	20 g
食塩	3 g
卵	2~3 個

以上を混ぜ合せてよく混捏する。

次に、これにマーガリン 20 g を加えてよく混捏する。

上記混捏品を分割して第 1 発酵をさせる。

形を整え下記の第 2 発酵をさせる。

温度 38℃ 前後にて 30 分~40 分おいて約

⑤前記調合液 100 cc

小麦粉 (強力粉)	1000 g
イースト	30~40 g
マーガリン	500 g

以上を混ぜ合せてよく混捏して常法とおり発酵させたのちオーブン (180℃~200℃) にて 20 分~30 分焼く。

以上の方法により仕上がり量 900 g の食パンが得られた。

この食パンはレバー、ミカン、卵、マーガリン、牛乳、砂糖入りでビタミン A 及びレチノールが豊富に含有されていて栄養価が高く、しかも美味で甘味料が不要である。

(実施例 3)

①牛レバー水洗い	250 g
前記レバーのミキサー掛け	3 分
布で裏漉したレバーペースト	205 cc
搾り滓 (脂肉、繊維廃棄)	15 g
②ブドウ (巨峰) の果肉と果皮	300 g
皮・種除去しミキサー掛け (破碎)	1 分

2 倍の見当にし、オーブンで 180℃~200℃ にて約 20 分~30 分焼く。

以上のパン製造方法により 1 個 40 g~42 g のパンを 11 個得た。

このパンはブドウの香りと甘味が認められた。

(実施例 4)

①牛レバー水洗い	125 g
前記レバーのミキサー掛け	3 分
布で裏漉したレバーペースト	105 cc
搾り滓 (脂肉、繊維廃棄)	10 g

②イチゴの果肉とヘタ	180 g
ヘタを除去しミキサー掛け (破碎)	1 分
布で裏漉した果汁	170 cc
搾り滓 (廃棄)	5 g

③前記レバーペースト	100 cc
前記イチゴ果汁	150 cc
生姜汁	5 cc
以上を混合してミキサー掛け	3 分
混合液の仕上り量	255 cc

④前記混合液	90 cc
小麦粉(強力粉)	100 g
小麦粉(薄力粉)	50 g
イースト	4 g
砂糖	20 g
食塩	3 g
卵	2～3個

以上を混ぜ合せてよく混捏する。

次に、これにマーガリン20gを加えてよく混捏する。

上記混捏品を分割して第1発酵をさせる。

形を整え下記の第2発酵をさせる。

温度38℃前後にて30分～40分おいて約2倍の見当にし、オーブンで180℃～200℃にて約20分～30分焼く。

以上のパン製造方法により1個40g～42gのパンを11個得た。

このパンはイチゴの香りと甘味が認められた。

(実施例5)

ミカン果汁	90 cc
小麦粉(強力粉)	100 g
小麦粉(薄力粉)	50 g
イースト	4 g
砂糖	20 g
食塩	3 g
卵	2～3個

以上を混ぜ合せてよく混捏する。

次に、これにマーガリン20gを加えてよく混捏する。

上記混捏品を分割して第1発酵をさせる。

形を整え下記の第2発酵をさせる。

温度38℃前後にて30分～40分おいて約2倍の見当にし、オーブンで180℃～200℃にて約20分～30分焼く。

以上のパン製造方法により1個40g～42gのパンを11個得た。

このパンはミカンの香りと甘味が認められた。

(発明の効果)

本発明のパンは、前記のように構成したので、レバー臭が少なく、柑橘類等の果物の匂いと甘みがあって、菓子パンや食パンとして最適なパンを得ることができる。又、本発明ではレバーを裏漉してレバーペーストにしたものをパン生地に加えているので、レバーは血液等を含んだものを使用することができ、これによりレバーに豊富に含まれているレチノールおよびビタミンA効力の散逸を最小限に押えた栄養価の高いパンを得ることができるという効果もある。

特 許 出 願 人
江 口 光 市 郎

手 続 補 正 書 (自 発)

平成3年7月17日

特許庁長官 深 沢 亘 殿

1. 事件の表示

平成2年特許願第338742号

2. 発明の名称

パン

3. 補正をする者

事件との関係 特許出願人

氏名 江口 光市郎

4. 代理人

〒810

住所 福岡市中央区赤坂3丁目8番26号

赤坂エクセル2階

氏名 (8512) 弁理士 綾 田 正 道

☎ (092) 711-0093 代

5. 補正の対象

明細書全文。

6. 補正の内容

(1) 明細書を別紙のとおり補正する。

方 式
審 査



日 月 年 日 月 日

1. 発明の名称

パン

2. 特許請求の範囲

1) 小麦粉に、副原料と、搾潰したレバーを裏漉して形成したレバーペーストにミカンやオレンジ等の柑橘類、イチゴ、ブドウ、イチジク等のように糖度、クエン酸、アミノ酸の含有量の多い果物の果汁を加えて形成した混合液と、を加えたのち混捏してパン生地を形成し、これを常法により発酵させて焼き上げたことを特徴とするパン。

2) 小麦粉に、副原料と、ミカンやオレンジ等の柑橘類、イチゴ、ブドウ、イチジク等のように糖度、クエン酸、アミノ酸の含有量の多い果物の果汁と、を加えたのち混捏してパン生地を形成し、これを常法により発酵させて焼き上げたことを特徴とするパン。

3. 発明の詳細な説明

(産業上の利用分野)

本発明は、健康に寄与する健康食品としてのバ

有の効力であるレチノールとビタミンA効力の散逸を最小限に押えた健康食品としてのパンを提供することと、柑橘類等の果物特有の甘みと匂いがあるパンを提供することにある。

(課題を解決するための手段)

前記目的を達成するための手段として、請求項1記載のパンでは、小麦粉に、副原料と、搾潰したレバーを裏漉して形成したレバーペーストにミカンやオレンジ等の柑橘類、イチゴ、ブドウ、イチジク等のように糖度、クエン酸、アミノ酸の含有量の多い果物の果汁を加えて形成した混合液と、を加えたのち混捏してパン生地を形成し、これを常法により発酵させて焼き上げた構成を採用した。尚、レバーとしては牛、豚、馬、猪、鶏、羊、山羊、鯨、魚等の動物のレバーを使用することができる。又、果物としては糖質含有量が多いミカン(糖質含有量9~12%)、ブドウ(糖質含有量13~18%)、イチゴ(糖質含有量7%)、柿(糖質含有量16%)、オレンジ(糖質含有量7~13%)、イチジク(糖質含有量

ン、特にレバーと果汁を加えたパン、および果汁を加えたパンに関する。

(従来の技術)

レバーはビタミンの宝庫で、特にビタミンA効力が43000IUと豊富で幼児や虚弱体質の人達にはその摂取が奨励されている。

(発明が解決しようとする課題)

しかしながら、このようにビタミンの宝庫であるレバーではあっても、その特有な臭気のために食べることができない人が多い。

又、従来のレバー料理法は、これを水につけて血液等を十分に洗い流しているから、これらに含まれる栄養分を流出させてしまっているという問題があった。

本発明は、このような従来の事情に鑑み、本発明者が鋭意研究の結果完成したものであり、その目的とするところは、レバー特有の臭気が少なく、柑橘類等の果物特有の甘みと匂いがあり、従来レバーを食べることができなかった老人や子供でも手軽に食べることができると共にレバー特

7~11%)等を使用し、又、これらを適宜組み合わせ使用することができる。又、小麦粉に入れる副原料としては卵、食塩、砂糖、生姜、牛乳、イースト等の公知のものを適宜選択して使用することができる。

又、請求項2記載のパンでは、小麦粉に、副原料と、ミカンやオレンジ等の柑橘類、イチゴ、ブドウ、イチジク等のように糖度、クエン酸、アミノ酸の含有量の多い果物の果汁と、を加えたのち混捏してパン生地を形成し、これを常法により発酵させてから焼き上げた構成を採用した。

(作用)

本発明のパンは、前記のように構成したので、美味でレバー臭が少なく、しかもレバーに豊富に含まれているレチノールやビタミンA効力の散逸を最小限に押えた栄養価の高いパンを得ることができる。又、本発明では、糖度、クエン酸、アミノ酸の含有量の多い柑橘類等の果汁を生地に加えているので、美味で、かつ風味に優れたパンを得ることができる。

(実施例)

以下、本発明の実施例を詳細に説明する。

尚、本発明は以下に述べる実施例に限定されるものではなく、その要旨を逸脱しない範囲のものは本発明に含まれる。例えば、実施例では小麦粉と副原料にレバーペーストと果汁の混合液又は果汁を加えているが、これ以外に水を加えてもよい。

(実施例 1)

①牛レバー水洗い	250 g
前記レバーのミキサー掛け	3 分
布で裏漉したレバーペースト	200 cc
搾り滓 (脂肉、繊維廃棄)	20 g
②ミカンの果肉と果皮	360 g
ミキサー掛け (破碎)	4 分
布で搾汁・篩別したミカン果汁	200 cc
搾り滓 (廃棄)	120 g
③前記レバーペースト	200 cc
前記ミカン果汁	200 cc
生姜汁	10 cc

(実施例 2)

①牛レバー乱切り水洗い	280 g
前記レバーのミキサー掛け	3 分
布で裏漉したレバーペースト	200 cc
搾り滓 (脂肉、繊維廃棄)	20 g
②ミカンの果肉と果皮	170 g
ミキサー掛け (破碎)	4 分
布で搾汁・篩別したミカン果汁	130 cc
搾り滓 (廃棄)	15 g
③前記レバーペースト	200 cc
前記ミカン果汁	100 cc
生姜汁	20 cc
以上を混合してミキサー掛け	1 分
混合液の仕上り量	320 cc
④前記混合液	100 cc
卵黄	100 cc
牛乳	100 cc
砂糖	100 g
塩	2 g
以上を混合した調合液	402 cc

以上を混合してミキサー掛け	4 分
混合液の仕上り量	410 cc
④前記混合液	90 cc
小麦粉 (強力粉)	100 g
小麦粉 (薄力粉)	50 g
イースト	4 g
砂糖	20 g
食塩	3 g
卵	2～3 個

以上を混ぜ合せてよく混捏する。

次に、これにマーガリン 20 g を加えてよく混捏する。上記混捏品を分割して第 1 発酵をさせる。形を整え下記の第 2 発酵をさせる。温度 38℃ 前後にて 30 分～40 分寝かせて約 2 倍の見当にし、オーブン (180℃～200℃) にて約 20 分～30 分焼く。

以上のパン製造方法により 1 個 40 g～42 g のパンを 11 個得た。

このパンはミカンの香りと甘味が認められた。

⑤前記調合液	100 cc
小麦粉 (強力粉)	1000 g
イースト	30～40 g
マーガリン	500 g

以上を混ぜ合せてよく混捏して常法とおり発酵させたのちオーブン (180℃～200℃) にて 20 分～30 分焼く。

以上の方法により仕上がり量 900 g の食パンが得られた。

この食パンはレバー、ミカン、卵、マーガリン、牛乳、砂糖入りでビタミン A 及びレチノールが豊富に含有されていて栄養価が高く、しかも美味で甘味料が不要である。尚、この食パンは老人、子供、妊産婦、虚弱体質の人に最適である。

(実施例 3)

①牛レバー水洗い	250 g
前記レバーのミキサー掛け	3 分
布で裏漉したレバーペースト	200 cc
搾り滓 (脂肉、繊維廃棄)	20 g

②ミカンの果肉と果皮	360 g
ミキサー掛け(破碎)	4分
布で搾汁・篩別したミカン果汁	200 cc
搾り滓(廃棄)	120 g
③前記レバーペースト	200 cc
前記ミカン果汁	200 cc
生姜汁	10 cc
以上を混合してミキサー掛け	4分
混合液の仕上り量	410 cc
④前記混合液	100 cc
卵2個	120 cc
砂糖	20 g
食塩	1 g
以上を混合した調合液	240 cc
⑤前記調合液	100 cc
小麦粉(強力粉)	1000 g
イースト	30 g ~ 40 g
マーガリン	500 g
以上を混ぜ合せて混捏して常法とおり発酵させたのちオーブン(180℃~200℃)に	

④前記混合液	90 cc
小麦粉(強力粉)	100 g
小麦粉(薄力粉)	50 g
イースト	4 g
砂糖	20 g
食塩	3 g
卵	2 ~ 3個

以上を混ぜ合せてよく混捏する。

次に、これにマーガリン20gを加えてよく混捏する。

上記混捏品を分割して第1発酵をさせる。

形を整え下記の第2発酵をさせる。

温度38℃前後にて30分~40分おいて約2倍の見当にし、オーブンで180℃~200℃にて約20分~30分焼く。

以上のパン製造方法により1個40g~42gのパンを11個得た。

このパンはブドウの香りと甘味が認められた。

(実施例5)

て20分~30分焼く。

上記の方法により仕上がり量900gの食パンが得られた。この食パンはレバー、ミカン、卵、マーガリン、砂糖入りでビタミンA及びレチノールが豊富に含有されて栄養価が高く、しかも美味である。

(実施例4)

①牛レバー水洗い	250 g
前記レバーのミキサー掛け	3分
布で裏漉したレバーペースト	205 cc
搾り滓(脂肉、繊維廃棄)	15 g
②ブドウ(巨峰)の果肉と果皮	300 g
皮・種除去しミキサー掛け(破碎)	1分
布で搾汁・篩別したブドウ果汁	225 cc
搾り滓(種、皮廃棄)	70 g
③前記レバーペースト	200 cc
前記ブドウ果汁	200 cc
生姜汁	10 cc
以上を混合してミキサー掛け	4分
混合液の仕上り量	410 cc

①牛レバー水洗い	250 g
前記レバーのミキサー掛け	3分
布で裏漉したレバーペースト	205 cc
搾り滓(脂肉、繊維廃棄)	15 g
②ブドウ(巨峰)の果肉と果皮	300 g
皮・種除去しミキサー掛け(破碎)	1分
布で搾汁・篩別したブドウ果汁	225 cc
搾り滓(種、皮廃棄)	70 g
③前記レバーペースト	200 cc
前記ブドウ果汁	200 cc
生姜汁	10 cc
以上を混合してミキサー掛け	4分
混合液の仕上り量	410 cc
④前記混合液	100 cc
卵2個	120 cc
砂糖	20 g
食塩	1 g
以上を混合した調合液	240 cc
⑤前記調合液	100 cc
小麦粉(強力粉)	1000 g

イースト 30g ~ 40g
マーガリン 500g

以上を混ぜ合せて混捏して常法とおり発酵させたのちオーブン(180℃~200℃)にて20分~30分焼く。

上記の方法により仕上がり量900gの食パンが得られた。この食パンはレバー、ブドウ、卵、マーガリン、砂糖入りでビタミンA及びレチノールが豊富に含有されて栄養価が高く、しかも美味である。

(実施例6)

①牛レバー水洗い 125g
前記レバーのミキサー掛け 3分
布で裏漉したレバーペースト 105cc
搾り滓(脂肉、繊維廃棄) 10g
②イチゴの果肉とヘタ 180g
ヘタを除去しミキサー掛け(破碎) 1分
布で裏漉した果汁 170cc
搾り滓(廃棄) 5g
③前記レバーペースト 100cc

gのパンを11個得た。

このパンはイチゴの香りと甘味が認められた。

(実施例7)

ミカン果汁 90cc
小麦粉(強力粉) 100g
小麦粉(薄力粉) 50g
イースト 4g
砂糖 20g
食塩 3g
卵 2~3個

以上を混ぜ合せてよく混捏する。

次に、これにマーガリン20gを加えてよく混捏する。

上記混捏品を分割して第1発酵をさせる。

形を整え下記の第2発酵をさせる。

温度38℃前後にて30分~40分において約2倍の見当にし、オーブンで180℃~200℃にて約20分~30分焼く。

以上のパン製造方法により1個40g~

前記イチゴ果汁 150cc
生姜汁 5cc

以上を混合してミキサー掛け 3分

混合液の仕上り量 255cc

④前記混合液 90cc

小麦粉(強力粉) 100g

小麦粉(薄力粉) 50g

イースト 4g

砂糖 20g

食塩 3g

卵 2~3個

以上を混ぜ合せてよく混捏する。

次に、これにマーガリン20gを加えてよく混捏する。

上記混捏品を分割して第1発酵をさせる。

形を整え下記の第2発酵をさせる。

温度38℃前後にて30分~40分において約2倍の見当にし、オーブンで180℃~200℃にて約20分~30分焼く。

以上のパン製造方法により1個40g~42

42gのパンを11個得た。

このパンはミカンの香りと甘味が認められた。

(発明の効果)

本発明のパンは、前記のように構成したので、レバー臭が少なく、柑橘類等の果物の匂いと甘みがあって、菓子パンや食パンとして最適なパンを得ることができる。又、本発明ではレバーを裏漉してレバーペーストにしたものをパン生地に加えているので、レバーは血液等を含んだものを使用することができ、これによりレバーに豊富に含まれているレチノールおよびビタミンA効力の散逸を最小限に押えた栄養価の高いパンを得ることができるという効果もある。

特 許 出 願 人

江 口 光 市 郎